Instrucciones para la instalación y recomendaciones de uso y mantenimiento

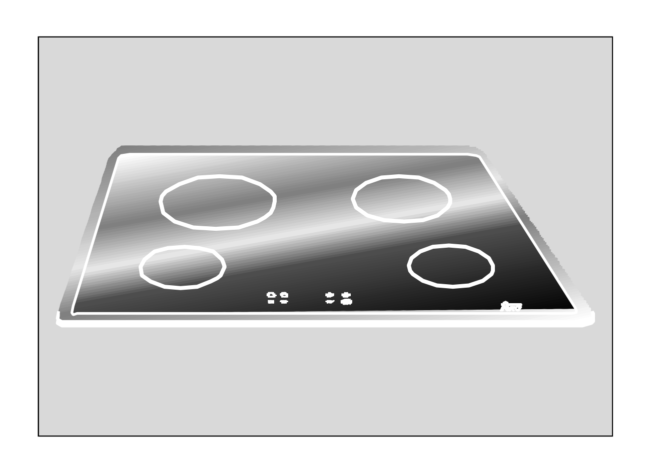
ENCIMERAS DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS TOUCH CONTROL

VT TC 60.3 - VT TC 3Z - VT TC 60 PH -
TS 600 - TR 640 - TZ 640 - TR 620 - TT 620 - TZ 620

Instruções para a instalação e recomendações de utilização e manutenção

ENCIMEIRAS PRA COZINHAR VITROCERÂMICA TOUCH CONTROL

VT TC 60.3 - VT TC 3Z - VT TC 60 PH -
TS 600 - TR 640 - TZ 640 - TR 620 - TT 620 - TZ 620





Guía de Uso del Libro de Instrucciones

Estimado cliente,

Le agradecemos sinceramente su confianza.

Estamos seguros de que la adquisición de nuestra encimera de cocción va a satisfacer plenamente sus necesidades.

Este moderno modelo, funcional y práctico, está fabricado con materiales de primerísima calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto control de calidad durante todo el proceso de fabricación.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de esta **Garantía,** es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Instrucciones de Seguridad

Antes de la primera puesta en servicio observar atentamente las instrucciones de instalación y conexión.

Estos modelos de encimeras de cocción pueden instalarse en los mismos módulos del amueblamiento que los hornos de la marca **TEKA.**

Por su seguridad, la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por personal del servicio técnico de **TEKA.**

Atención:

Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente.

Índice

Presentación

Descripción del Aparato

Modelo VT TC 60.3 (Ver fig. 1)

1 Placa de 1.200 Watios.
2 Placa de doble circuito de 1.400/2.000 Watios.
3 Placa de doble circuito de 700/1.700 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.100 Watios.

Modelo VT TC 3Z (Ver fig. 2)

1 Placa de doble circuito de 1.500/2.300 Watios.
2 Placa de doble circuito de 700/2.100 Watios.
3 Placa de 1.200 Watios.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 5.600 Watios.

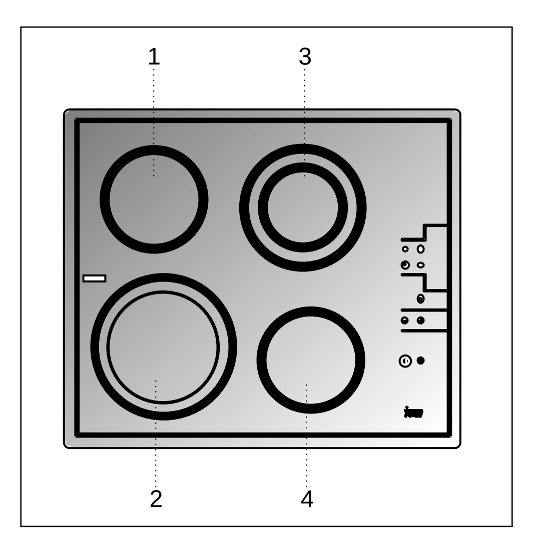


fig. 1

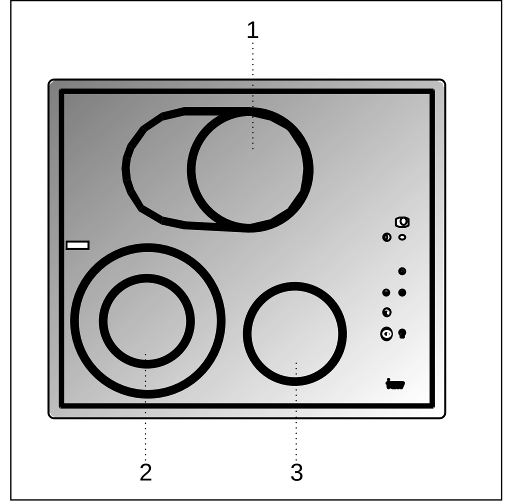


fig. 2

Modelo VT TC 60 PH (Ver fig. 3)

1 Placa de 1.200 Watios.
2 Placa de doble circuito de 1.400/2.000 Watios.
3 Placa de 1.800 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.200 Watios.

Modelo TS 600 (Ver fig. 4)

1 Placa de 2.100 Watios.
2 Placa de 1.200 Watios.
3 Placa de 1.800 Watios
4 Placa de 1.200 Watios.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.300 Watios.

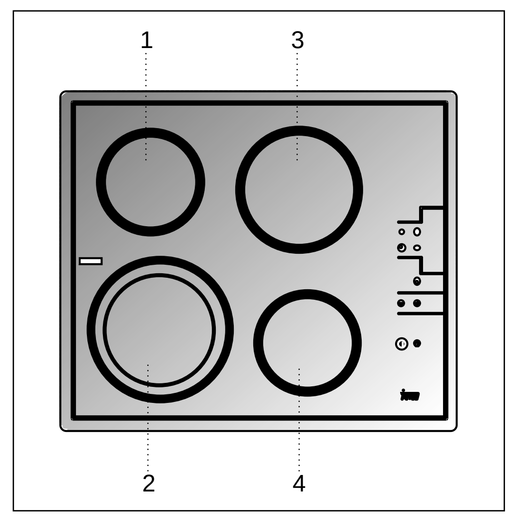


fig. 3

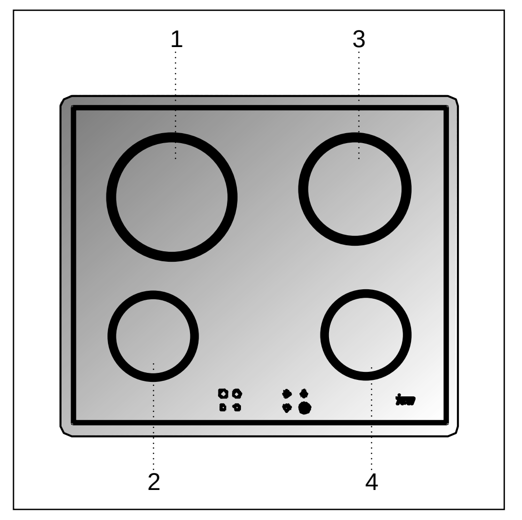


fig. 4

Modelos TR 640 y TZ 640 (Ver fig. 5)

1 Placa de doble circuito de 700/1.700 Watios.
2 Placa de 1.200 Watios.
3 Placa de doble circuito de 1.500/2.400 Watios.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 5.300 Watios.

Modelos TR 620 y TZ 620 (Ver fig. 6)

1 Placa de doble circuito de 700/2.100 Watios.
2 Placa de 1.500 Watios.
3 Placa de 1.800 Watios.
4 Placa de 1.200 Watios.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.600 Watios.

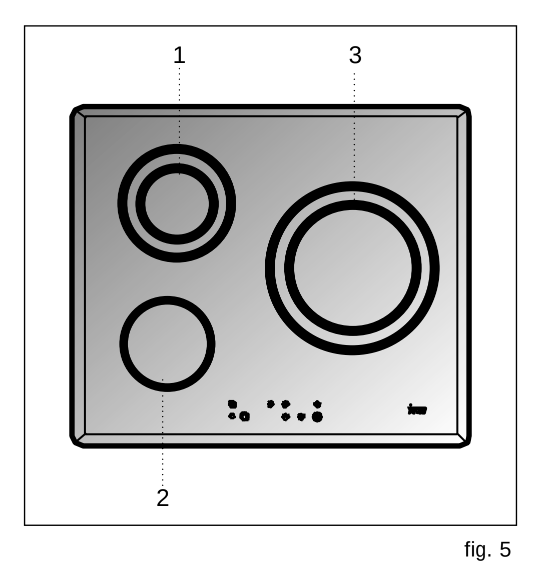


fig. 5

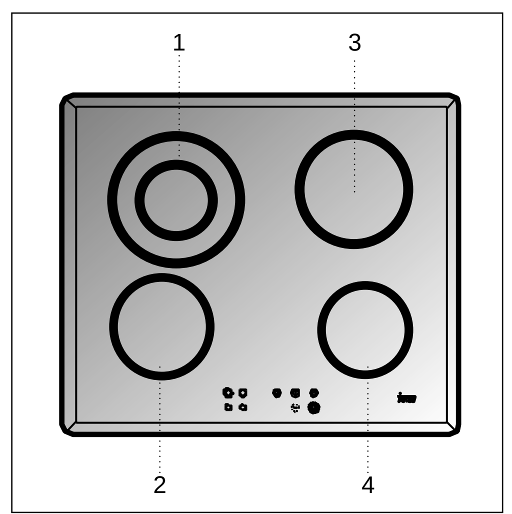


fig. 6

Modelo TT 620 (Ver fig. 7)

1 Placa de doble circuito de 1.400/2.000 Watios.
2 Placa de 1.200 Watios.
3 Placa de 1.800 Watios.
4 Placa de 1.500 Watios.

- Indicador de calor residual. (H)
- Potencia eléctrica máxima: 6.500 Watios.

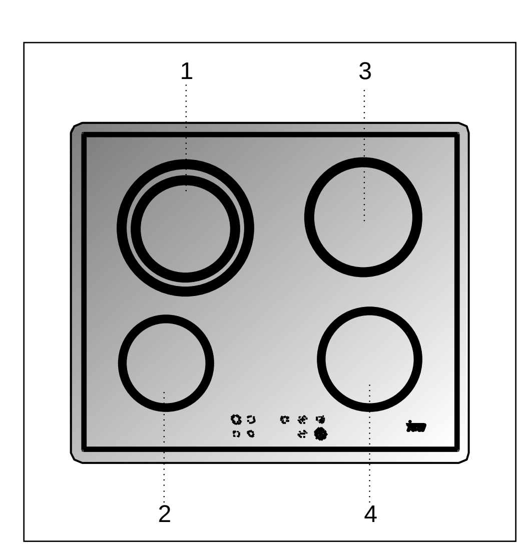


fig. 7

Instalación

Importante

LA INSTALACIÓN Y AJUSTE DEBEN SER EFECTUADOS POR UN TÉCNICO AUTORIZADO DE ACUERDO A LAS NORMAS DE INSTALACIÓN EN VIGOR.

Emplazamiento de las encimeras de cocción

Para instalar estos modelos se practicará en la encimera del mueble una abertura con las dimensiones especificadas en la figura, 8.

El sistema de sujeción de la encimera está previsto para espesores del mueble de 20, 30 y 40 mm.

575 máximo
492
*480
580
*560
Mín. 40
A
fig.8

* Modelo TS 600

Para el emplazamiento en el mueble de la encimera de cocción TS 600 el hueco de encastre podrá tener las siguientes dimensiones: largo (entre 560 y 580 mm) y ancho (entre 480 y 492).

El emplazamiento debe tener una rejilla de ventilación hacia el frente del amueblamieto de 110 cm^2 (“A” en la figura). La distancia mínima de la parte inferior de la encimera de cocción a la tabla de separación del mueble será de 60 mm.

En el caso de instalación sobre horno, se debe tener en cuenta que esta encimera ha sido certificada para su funcionamiento junto a hornos de la marca TEKA.

Advertencias:

• Cuando se manipulan las encimeras antes de instalarlas debe hacerse con precaución por si pudiera haber alguna zona o esquina que produjera cortes.

• Si van a instalar los muebles o aparatos en la parte superior de la cocina, deben proteger la misma mediante una tabla apropiada, para evitar que se rompa el vidrio por golpes o peso excesivo.

TENGA EN CUENTA QUE EL VIDRIO NO TIENE GARANTIA SI ES GOLPEADO O MANIPULADO INDEBIDAMENTE.

En caso de rotura o fisura del vidrio cerámico la encimera deberá desconectarse inmediatamente de la toma de corriente.

TEKA no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.

Emplazamiento del horno

Véase el manual correspondiente.

Anclaje de la encimera de cocción (ver figs. 9 y 10)

Una vez dimensionado el emplazamiento se procede a pegar la junta de estanqueidad sobre la parte inferior de la cocina. En los modelos TR 620, TZ 620, TR 640 y TZ 640 se pegará la junta en la cara inferior del vidrio. **No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.**

Coloque las grapas como se indica en las figuras, 9 y 10 fijándolas a los orificios de la parte inferior de la carcasa mediante los tornillos rosca chapa suministrados (ø 4,2 mm.)

Para espesores del mueble encimera igual o menores de 30 mm. utilice los tornillos autorroscantes (M 5) que se suministran como complemento de sujeción, insertándolos en el orificio circular de la grapa. La rosca de este orificio se irá creando al insertar el tornillo en él. Lo cual se debe realizar antes de fijar la grapa en la encimera.

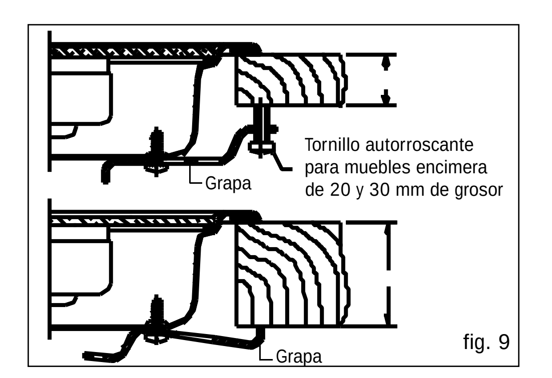


fig. 9

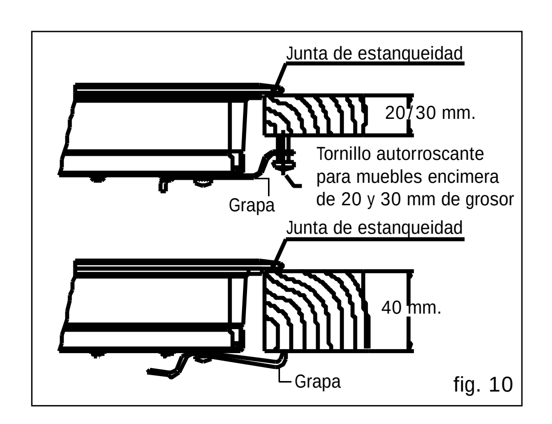


fig. 10

Conexión eléctrica

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior.

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm., que asegure la desconexión para casos de emergencia o limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Si fuera preciso cambiar el cable flexible de alimentación de estos aparatos, deberá ser sustituido por el SAT oficial de TEKA, al ser necesarias herramientas especiales.

Evitar que el cable de entrada quede en contacto, tanto con la carcasa de encimera como con la del horno, si éste va instalado en el mismo mueble.

Ventilación

Debe tener en cuenta que ciertos modelos de hornos requieren la instalación de una rejilla de ventilación superior de entre 30 y 40 mm. de altura (consulte el manual correspondiente).

Advertencias:

• Si la zona del amueblamiento debajo de la encimera de cocción va a utilizarse para almacenar productos, los mismos deben estar como mínimo a 10 cm. de la parte inferior del aparato. Asimismo, debe tenerse en cuenta que en el interior del mueble la temperatura puede alcanzar los 60ºC.

• Las colas utilizadas en la fabricación del mueble, o en el pegado de las lamas decorativas y de las que forman parte de las superficies de la mesa de trabajo, deben estar preparadas para soportar temperaturas hasta 100ºC.

Información Técnica

Dimensiones y Características

Modelos	TR 640 TZ 640	TS 600	TR 620 TZ 620	TT 620	VT TC 60.3	VT TC 60 PH	VT TC 3Z	
Dimensiones de la encimera de cocción								
Alto (mm)	67	67	67	67	65	65	65	
Largo (mm)	600	600	600	600	600	600	600	
Ancho (mm)	510	510	510	510	510	510	510	
Dimensiones del emplazamiento en el mueble								
Largo (mm)	580	560/580	580	580	580	580	580	
Ancho (mm)	492	480/492	492	492	492	492	492	
Profundidad (mm)	63	63	63	63	60	60	60	
Configuración								
Placa radiante doble circuito 1.500/2.400 W	1							
Placa radiante doble circuito 1.500/2.300W							1	
Placa radiante doble circuito 700/2.100W			1				1	
Placa radiante doble circuito 700/1.700W	1				1			
Placa radiante doble circuito 1.400/2.000W				1	1	1		
Placa radiante 2.100W		1						
Placa radiante halógena 1.800W						1		
Placa radiante 1.800W		1	1	1				
Placa radiante 1.200W	1	2	1	1	2	2	1	
Placa radiante 1.500 W			1	1				
Eléctrico								
Potencia Nominal máxima (W)	5.300	6.300	6.600	6.500	6.100	6.200	5.600	
Tensión de Alimentación (V)	230	230	230	230	230	230	230	
Frecuencia (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	

Datos técnicos

CARACTERÍSTICAS COMUNES PARA TODOS LOS MODELOS

La tensión de alimentación y la frecuencia será la que se indica en la placa de características. La protección contra riesgos en caso de incendios es de tipo “Y”. Lo que permite instalar la encimera junto a una pared, como indica la figura 11.

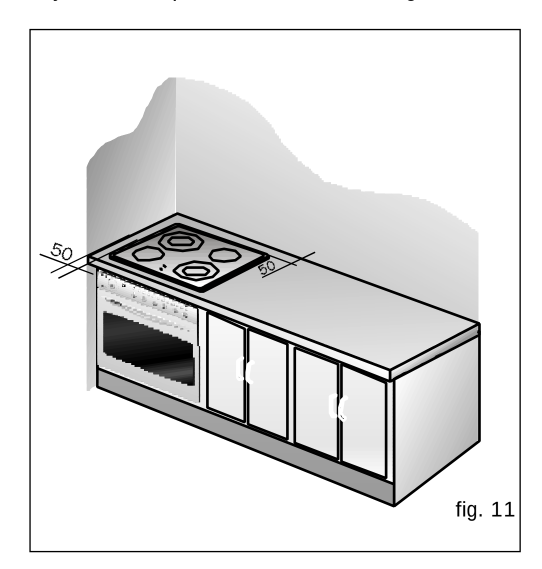
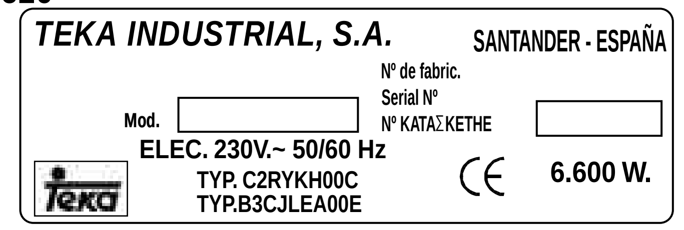


fig. 11

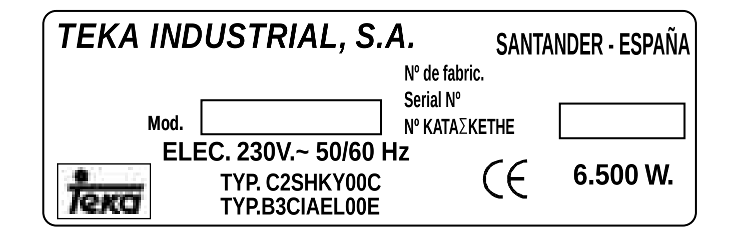
VT TC 60.3

TEKA INDUSTRIAL, S.A.
SANTANDER - ESPAÑA
Nº de fabric.
Serial Nº
Nº ΚΑΤΑΣΚΕΤΗΕ
Mod.
ELEC. 230V.~ 50/60 Hz
TYP.C2HSQH00C
TYP.B3CAIHA00E
CE
6.100 W.

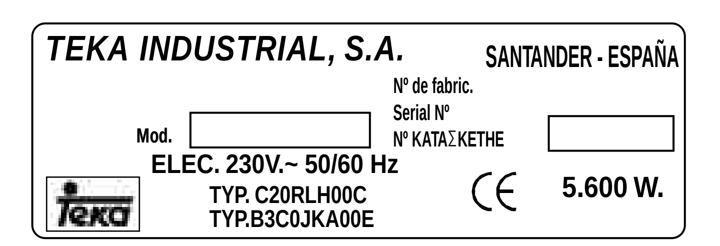
TR 620 / TZ 620



TT 620



VT TC 3Z



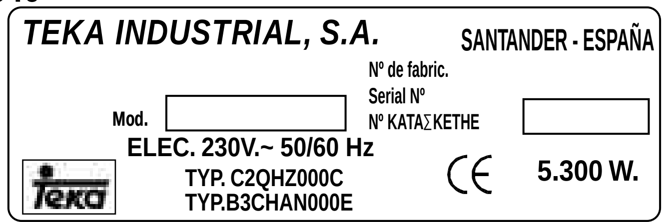
TS 600

TEKA INDUSTRIAL, S.A. SANTANDER - ESPAÑA
Nº de fabric.
Serial Nº
Mod. Nº ΚΑΤΑΣΚΕΤΗΕ
ELEC. 230V.~ 50/60 Hz
TYP.C2MHKH00V
TYP.B3CGAEA0GE
CE 6.300 W.

VT TC 60 PH

TEKA INDUSTRIAL, S.A. SANTANDER - ESPAÑA
Nº de fabric.
Serial Nº
Mod. Nº ΚΑΤΑΣΚΕΤΗΕ
ELEC. 230V.~ 50/60 Hz
TYP. C2HSGH00C
TYP.B3CAIFA00E
CE 6.200 W.

TR 640 / TZ 640



Uso y Mantenimiento

Requisitos especiales antes de la puesta en servicio

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior.

Instrucciones de Uso del Control Táctil

Elementos de maniobra (ver figs. 12 y 13)

1. Sensor de encendido/apagado.
2. Sensores de selección de placa.
3. Indicadores de potencia y/o calor residual.
4. Sensor de reducción de potencia/tiempo (menos).
5. Sensor de aumento de potencia/tiempo (más).
6. Sensor de selección doble circuito (placa doble).
7. Sensor de selección de temporizador/cronómetro (excepto en VT TC 60.3, TS 600, TR 620, TZ 620, TT 620).
8. Indicador del reloj (excepto en VT TC 60.3, TS 600, TR 620, TZ 620, TT 620).
9. Sensor de bloqueo (del resto de sensores).
10. Piloto indicador de encendido del doble circuito de la placa (sólo junto a placas con doble circuito).
11. Piloto indicador de placa temporizada (excepto en VT TC 60.3, TS 600, TR 620, TZ 620, TT 620).
12. Piloto indicador de bloqueo activado.
13. Punto decimal en indicadores:
    - Luce: Placa maniobrable
    - No luce (apagado): Placa bloqueada.

* Visibles sólo en funcionamiento.

Modelos VT TC 60.3
VT TC 60 3Z
VT TC 60 PH

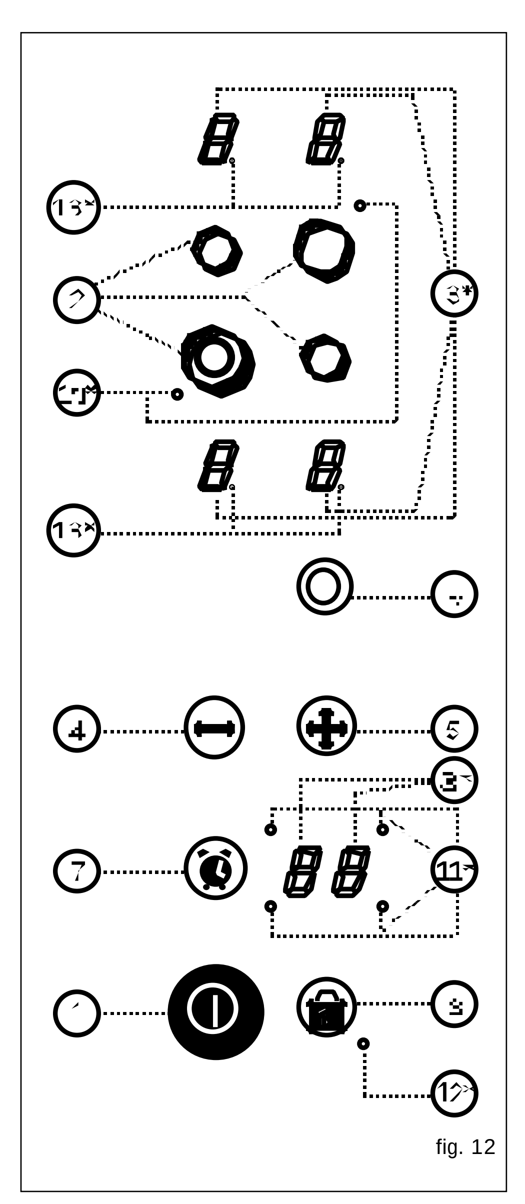
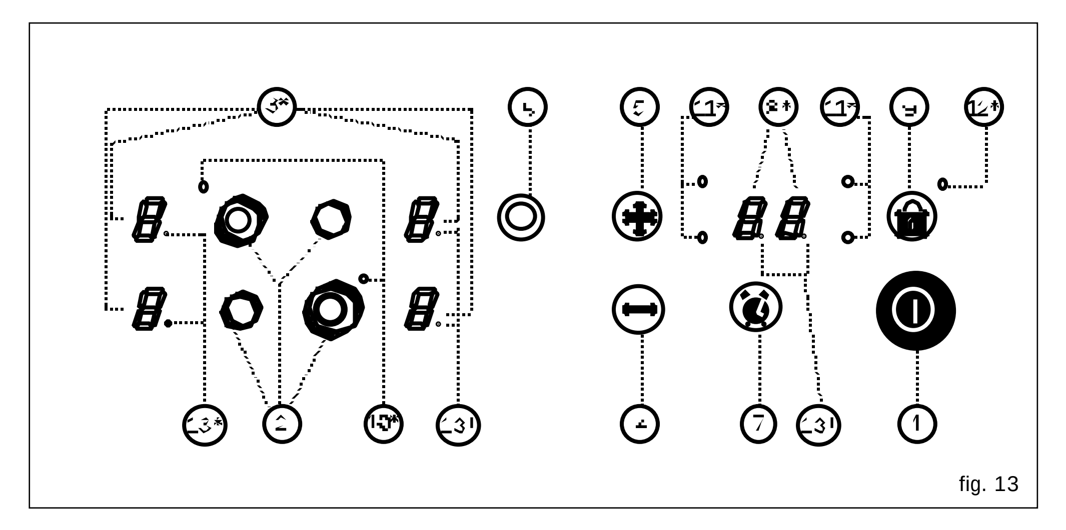


fig. 12

Modelos TS 600, TR 640, TZ 640, TR 620, TZ 620 y TT 620


fig. 13

Sensores capacitativos / digitales

Las maniobras se realizan mediante los sensores, cada uno de los cuales lleva asociado un indicador. No es necesario que haga fuerza sobre el vidrio en el sensor deseado, simplemente con tocar el sensor con la yema del dedo, activará la función deseada.

Cada actividad se constata con un pitido.

Encendido del aparato

1 Toque sobre el sensor de encendido (1) durante, al menos, un segundo.

El Control táctil está activado y en todos los indicadores de potencia (3) aparece un *0* y el punto decimal (13) parpadea.

La siguiente maniobra ha de efectuarse antes de 10 segundos, en caso contrario el Control táctil se apagará automáticamente.

Selección de placa encendida

Una vez activado el Control táctil mediante el sensor (1), puede encender las placas deseadas.

1 Toque el sensor de la placa elegida (2).

En el indicador de potencia correspondiente aparece un *0*, (3) y el punto decimal (13) se enciende indicando que la placa está activa.

2 Con el sensor ó elija la potencia deseada (4/5).

Debe actuar sobre el sensor de potencia antes de que pasen 5 seg. desde la selección de placa, de lo contrario la placa se desactivará y tendrá que volver a seleccionarla antes.

Los sensores y son repetitivos, por lo que manteniendo el dedo sobre ellos avanzan o retroceden con un intervalo de 0,5 seg.

Sólo puede estar activada una sola placa a la vez (2), es decir, solamente lucirá un punto decimal (13).

Atención:
Para poder maniobrar sobre cualquier placa, ésta deberá estar activada. Cuando quiera actuar sobre una placa compruebe que el punto luminoso (13) correspondiente está encendido. Si una vez activada la placa, usted vuelve a tocar sobre el sensor de esa placa, ésta quedará bloqueada en la posición de potencia que estuviese fijada.

Para un encendido rápido a máxima potencia: Una vez seleccionada la placa toque una vez el sensor ⊖ (4), la placa se activará a su máxima potencia.

Apagado de la placa

1 La placa ha de estar seleccionada previamente. El punto decimal correspondiente ha de estar encendido.

2 Baje, con el sensor ⊖ (4), la potencia al nivel 0. A los 3 segundos se apagará automáticamente.

Para un apagado rápido: Tocando simultáneamente los sensores ⊕ y ⊖ (4/5), la placa se apagará rápidamente.

Indicador de calor residual

En el indicador de potencia de la placa aparecerá una H cuando la superficie del vidrio, en esa zona, alcanza una temperatura en la que existe riesgo de quemado. Cuando desaparece este riesgo el indicador se apaga (si la encimera está desconectada), o bien luce un 0 si la encimera sigue conectada.

Apague la placa con anterioridad al final del cocinado para aprovechar el calor residual, ahorrando así energía eléctrica.

Atención: Si durante el tiempo en que permanezca encendida la H se produce un corte en la tensión de la red e inmediatamente se restablece, los indicadores de calor residual no vuelven a encenderse aún estando calientes las superficies de cocción. **Tenga en cuenta esta circunstancia.**

Apagado del aparato (TC)

El aparato se puede apagar en cualquier momento tocando el sensor de encendido / apagado general ⏻.

Placas de Doble Circuito (excepto en TS 600)

Las placas con doble circuito ofrecen la posibilidad de utilizar bien el anillo interior o adicionalmente también el exterior en función del tamaño del recipiente.

Conexión / encendido de la placa doble

1 La placa correspondiente ha de estar activada, el punto decimal (13) ha de estar encendido.

Atención: si una vez activada una placa, usted vuelve a tocar sobre el sensor de esa placa, ésta quedará bloqueada en la posición de potencia que estuviese fijada.

2 Seleccione la potencia deseada (de 1 a 9) con el sensor ⊕ ó ⊖ (4/5).

3 Toque el sensor de placa doble ◎ (6) para activar el anillo exterior. Se enciende el piloto (10); el anillo exterior está funcionando.

Desconexión / Apagado de la placa doble

1 La placa que se quiera desconectar ha de estar activada previamente. El punto decimal (13) ha de estar encendido.

2 Toque el sensor de la placa doble (6). Se apaga el piloto (10), el anillo exterior está desconectado.

Bloqueo de los Sensores de la Encimera de Cocción

Bloqueo del aparato

Mediante el sensor de bloqueo (9) puede Vd. bloquear toda la unidad, excepto el sensor de encendido / apagado, para evitar manipulaciones no deseadas. Esta función es útil como seguro para niños. Con el bloqueo activado el piloto (12) se enciende.

Si Vd. apaga el aparato, mediante el sensor de encendido / apagado, con el bloqueo activado este permanecerá activado cuando vuelva a encender el aparato.

Desconexión de seguridad

Si por error una o varias zonas no fuesen apagadas, la unidad se desconecta automáticamente al cabo de un tiempo determinado (ver tabla 1).

Tabla 1

Potencia Seleccionada	Tiempo Máximo de Funcionamiento (En horas)
1 y 2	6
3 y 4	5
5	4
6, 7, 8 y 9	1,5

Cuando se ha producido la “desconexión de seguridad”, aparece un 0 si la temperatura en la superficie del vidrio no es peligrosa para el usuario o bien una H si existiera riesgo de quemado.

Para volver a accionar el aparato apáguelo mediante el sensor de encendido/apagado (1) y vuélvalo a encender.

Golpe de Cocción (Inicio automático de cocción)

Esta función le facilita el cocinado ya que no necesitará estar Vd. presente durante el mismo. El Control táctil pre-programa la placa elegida a la potencia máxima y la baja posteriormente a la potencia deseada (seleccionada por Vd.) al cabo de un determinado tiempo (ver tabla 2).

Tabla 2

Potencia Seleccionada	Función de Inicio de Cocción Automática (Tiempo en min.)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-----

Encendido del golpe de cocción

1 Active la placa deseada (2).

2 Mediante el sensor seleccione la potencia 9 y a continuación toque el sensor . El indicador de potencia parpadeará alternativamente entre 9 y A; seguidamente baje, mediante el sensor , a la potencia de cocción continua que Vd. desee, (por ejemplo 6.) El indicador parpadeará alternativamente entre 6 y A.

Ejemplo:

Vd. quiere cocinar al nivel de potencia 6 y tener un calentamiento rápido al principio.

Elija la potencia 9, toque de nuevo el sensor ⊕ y el indicador de potencia parpadeará alternativamente entre 9 y A, seguidamente baje a la potencia 6 con el sensor ⊖. El sistema mantiene la placa a potencia 9 (máximo) durante 2,5 minutos, parpadeando alternativamente entre 6 y A, posteriormente (a los 2,5 min.) baja automáticamente al nivel de cocción continua 6.

Modificación del nivel de potencia durante el golpe de cocción

1 La placa elegida ha de estar activada. El correspondiente punto decimal ha de estar encendido. (13)

2 Modifique la potencia mediante el sensor ⊕ ó ⊖ (4/5).

Al elevar la potencia con el sensor ⊕ (5) se tiene en cuenta el tiempo transcurrido hasta entonces.

Ejemplo:

Vd. tiene elegida la potencia 1 (1 minuto de golpe de cocción) y a los 30 segundos la modifica a 4 (6,5 minutos). El golpe de cocción será de 6 minutos (6,30 menos 0,30).

Modificando la potencia con el sensor ⊖ (4), se desconecta automáticamente el golpe de cocción.

Desconexión del golpe de cocción

Tan pronto sea visible la A en el indicador de nivel de potencia.

1 La placa ha de estar activada. El punto decimal (13) ha de estar encendido.

2 Toque el sensor ⊖ (4).

Función Temporizador (Excepto en VT TC 60.3, TS 600, TR 620 TZ 620 y TT 620)

Esta función le facilita el cocinado, al no tener que estar Vd. presente durante el mismo: La placa elegida se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo elegido por Vd.

En el caso de que no se programe ninguna placa, el reloj puede usarse como un cronómetro de cuenta atrás (ver el apartado “El reloj como cronómetro”).

Encendido del reloj

1 La placa a controlar ha de estar activada. El punto decimal (13) correspondiente ha de estar encendido.

No intente temporizar una placa no activada, ya que no se apagaría una vez transcurrido el tiempo elegido.

2 Elija una potencia del 1 al 9 para la placa activada.

3 Toque el sensor del reloj ⊙ (7). El indicador (8) muestra 00.

4 Mediante los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4) elija el tiempo deseado (de 1 a 99 minutos).

El reloj comenzará a controlar el tiempo automáticamente a los pocos segundos. El piloto de control correspondiente a la placa temporizada (11) se encenderá.

Atención: El temporizador solo puede controlar una placa. No es posible temporizar varias placas a la vez.

Manteniendo su dedo sobre los sensores ⊕ ó ⊖ (5/4) los minutos correrán automáticamente para una selección más rápida.

Modificación del tiempo programado

El tiempo puede ser modificado posteriormente si Vd. lo desea.

1 La placa a controlar ha de estar activada. El punto decimal (13) correspondiente ha de estar encendido.

2 Toque el sensor del reloj (7).

3 Mediante los sensores ó (5/4) modifique el tiempo.

Manteniendo su dedo sobre los sensores ó (5/4) los minutos correrán automáticamente para una selección más rápida.

Desconexión del reloj

Una vez transcurrido el tiempo programado para la placa se emitirá una serie de pitidos durante al menos un minuto.

Para apagar esta serie de pitidos toque cualquier sensor. La placa ya está desconectada.

Si Vd. desea parar el reloj antes que finalice el tiempo programado por Vd.:

1 La placa a controlar ha de estar activada. El punto decimal (13) correspondiente ha de estar encendido.

2 Toque el sensor del reloj (7).

3 Mediante el sensor (4) reduzca el tiempo. El reloj ha quedado anulado, pero la placa sigue activa hasta que Vd. la apague.

Apagado rápido

1 La placa a controlar ha de estar activada. El punto decimal (13) correspondiente ha de estar encendido.

2 Tocando simultáneamente los sensores y (5 y 4) se desconecta la placa. El indicador del reloj permanece encendido pero sin utilidad alguna.

El Reloj como Cronómetro de Cuenta Atrás (No disponible en VT TC 60.3, TS 600, TR 620, TZ 620, TT 620).

Siempre que el reloj no esté funcionado con alguna placa, puede ser utilizado como cronómetro.

Conexión del cronómetro

Estando el aparato apagado.

1 Toque el sensor de encendido (1).

2 Toque el sensor del reloj (7).

3 Introduzca el tiempo deseado mediante los sensores ó (4/5).

Desconexión del cronómetro

Una vez transcurrido el tiempo programado se emitirá una serie de pitidos durante un minuto. Para apagar esta serie de pitidos toque cualquier sensor.

Si Vd. desea parar el cronómetro antes de que finalice el tiempo programado por Vd.

1 Toque el sensor del cronómetro (7).

2 Mediante el sensor (4) reduzca el tiempo hasta *00*. El reloj queda anulado.

Apagado rápido:

Tocando simultáneamente los sensores y (5 y 4) se desconecta el cronómetro.

Protección contra sobretensiones.

Nuestras encimeras con control táctil están dotadas de un sistema de protección ante sobretensiones en la red eléctrica. Cuando el sistema de control táctil se ve sometido a una tensión elevada, desconecta las placas emitiendo un pitido intermitente de forma continua. En los displays de las placas aparece el siguiente mensaje de forma intermitente *:

2 E
5 r

* En los modelos VT TC 3Z, TR 640 y TZ 640 no aparecerá el dígito 2 ó E, ya que estos modelos sólo disponen de tres indicadores de potencia para las placas de cocción.

Cuando se reestablece la tensión nominal de funcionamiento, cesa el pitido y el mensaje en los displays, permaneciendo las placas desconectadas y con la H de calor residual en los displays si estas estaban en funcionamiento antes de producirse la sobretensión. A partir de este momento la encimera puede ser utilizada de nuevo.

El control táctil detecta las sobretensiones siempre que la encimera permanezca conectada a la red eléctrica, aunque no se esté utilizando en ese momento, por lo que la alarma de sobretensiones puede activarse incluso con el control táctil apagado.

¡Atención!
Mantenga siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.

¡Atención!
La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.

¡Atención!
Ante cualquier problema de maniobrabilidad ó anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al servicio técnico de TEKA.

Sugerencias y Recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al funcionar con las encimeras deben cumplirse los siguientes requisitos:

• Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión de calorías. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos. Observe en la figura 14 cómo en los recipientes golpeados o cóncavos la superficie de contacto es menor.

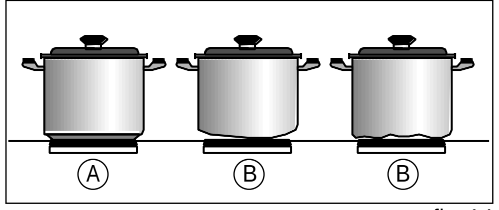


fig. 14

Ⓐ Bien Ⓑ Mal

- No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- Centrar bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
- Secar los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
- No dejar ningún objeto o utensilio de plástico o láminas de aluminio sobre la encimera de vidrio.
- No deslizar los recipientes que tengan bordes o filos que puedan rayar el vidrio.

- No utilizar la encimera vitrocerámica sin un recipiente sobre la zona encendida.
- No cocinar con recipientes de plástico.
- El material de los recipientes debe ser resistente para evitar que se funda sobre el vidrio.
- El vidrio soportará algunos golpes de recipientes grandes y que no tengan aristas vivas. Deberá tenerse precaución con los impactos de utensilios pequeños y puntiagudos.

Cuando los elementos calefactores halógenos están funcionando se recomienda no fijar la vista en ellos por si pudieran producir algún daño.

Tenga la precaución de no dejar caer sobre el vidrio azúcar o productos que lo contengan, ya que en caliente pueden reaccionar con el vidrio y producir alteraciones en su superficie.

Limpieza y Conservación

Para la buena conservación de la encimera vitrocerámica se debe hacer la limpieza empleando productos y útiles adecuados. La encimera de cocción vitrocerámica se debe limpiar, cada vez que se utiliza, cuando esté tibia o fría de esta forma la limpieza es más fácil y evita adherencias de suciedad acumulada de diversos cocinados.

No emplee, en ningún caso, productos de limpieza agresivos o que puedan rayar las superficies (ver tabla inferior donde indicamos, entre algunos productos habituales, cuales se deben emplear). Tampoco se deben utilizar, para la limpieza de la encimera, aparatos que funcionen mediante vapor.

Mantenimiento del vidrio

En la limpieza se debe tener en cuenta el grado de suciedad y utilizar, en función de la misma, los objetos y productos apropiados.

Suciedad ligera

Suciedades ligeras no adheridas se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente suave o agua jabonosa templada.

Suciedad profunda

Las manchas o engrasamientos profundos se limpian con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen) siguiendo las instrucciones del fabricante.

PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA LA LIMPIEZA

Producto	¿Se debe utilizar para limpiar…	
	…el vidrio?	**…el marco?**
Detergentes líquidos y suaves	SI	SI
Detergentes en polvo o agresivos	**NO**	**NO**
Limpiadores especiales para vitrocerámicas (por ejem.: Vitroclem)	SI	SI
Sprays eliminadores de grasa (homos, etc.)	**NO**	**NO**
Bayetas suaves	SI	SI
Papel de cocina	SI	SI
Paños de cocina	SI	SI
Estropajos de Níquel (nunca en seco)	SI	**NO**
Estropajos de acero	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos duros (verdes)	**NO**	**NO**
Estropajos sintéticos blandos (azules)	SI	SI
Rasquetas para vidrios	SI	**NO**
Pulimentos líquidos para electrodomésticos y/o cristales	SI	SI

Suciedades adheridas fuertemente por requemados podrán eliminarse utilizando una rasqueta con cuchilla de afeitar.

Irisaciones de colores: Producidas por recipientes con restos secos de grasas en el fondo o por presencia de grasas entre el vidrio y el recipiente durante la cocción. Se eliminan de la superficie del vidrio con estropajo de níquel con agua o con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen).

Objetos de plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar fundidos sobre la encimera deberán eliminarse inmediatamente en caliente mediante una rasqueta.

Atención:

• Manejar la rasqueta de vidrio con mucho cuidado ¡Hay peligro de lesiones a causa de la cuchilla cortante!

• Si se utiliza la rasqueta inadecuadamente la cuchilla puede romperse, quedando algún fragmento incrustado entre el embellecedor lateral y el vidrio. Si esto ocurre no intente retirar los restos con la mano, utilice cuidadosamente unas pinzas o un cuchillo de punta fina. (Ver fig. 15)

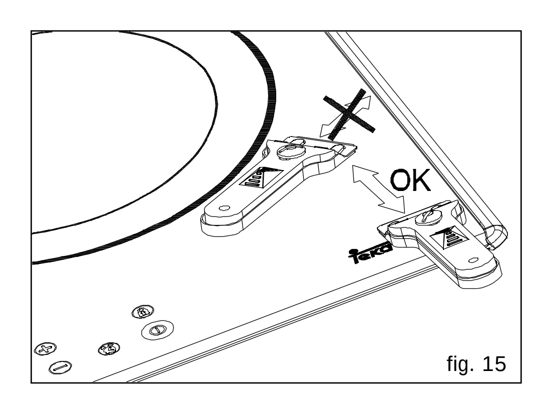


fig. 15

• Actuar sólo con la cuchilla sobre la superficie vitrocerámica, evitando cualquier contacto de la carcasa de la rasqueta con el vidrio, pues ello podría originar rasguños sobre el vidrio vitrocerámico.

• Utilizar cuchillas en perfecto estado, remplazando inmediatamente la cuchilla en caso de presentar algún tipo de deterioro.

• Después de terminar el trabajo con la rasqueta, replegar y bloquear siempre la cuchilla. (Ver fig. 16).

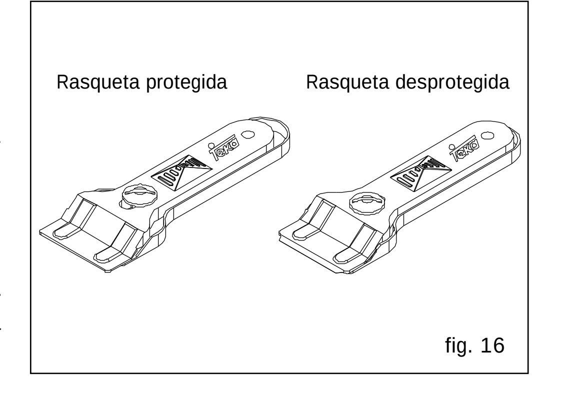


fig. 16

Cambios de color del vidrio.

No influyen en su funcionalidad y estabilidad y suelen producirse por limpieza inadecuada o recipientes defectuosos.

Los brillos metálicos son causados por deslizamiento de recipientes metálicos sobre el vidrio. Pueden eliminarse limpiando de forma exhaustiva con un limpiador especial para vitrocerámicas (por ejemplo, Vitroclen), aunque posiblemente necesite repetir varias veces la limpieza.

Decoración desgastada se produce por empleo de productos de limpieza abrasivos o utilización de recipientes con fondos irregulares que desgastan la serigrafía.

Un recipiente puede adherirse al vidrio por la presencia de algún material fundido entre ellos. **¡No trate de despegar el recipiente en frío!**, podría romper el vidrio cerámico.

No pise el vidrio ni se apoye sobre él, podría romperse y causarle lesiones.

No utilice el vidrio para almacenar objetos sobre él.

Mantenimiento del marco

Elimine la suciedad usando un paño húmedo o agua jabonosa templada. En caso de manchas persistentes utilice un limpiador específico de vitrocerámicas o pulimento líquido para electrodomésticos, aplique y reparta frotando el producto sin diluir, déjelo actuar y retírelo con un paño seco. No emplee estropajos metálicos o sintéticos duros.

En caso de pérdida de brillo utilice un pulimento para electrodomésticos para recuperar su aspecto original.

TEKA INDUSTRIAL S.A. no se responsabiliza de las posibles inexactitudes contenidas en este manual de instrucciones debidas a errores de transcripción o de impresión.

En el mismo sentido se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias o útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

Importante

Antes de llamar al Servicio Técnico, realice las comprobaciones indicadas a continuación:

Defecto	Posible causa	Solución
No funciona la placa ni el piloto		
	El cable de la red no está enchufado	Enchufar el cable a la red
	No llega la tensión al enchufe	Proceda a revisar y reparar la red eléctrica
El recipiente se ahiere al vidrio		
	Hay algún material fundido entre el recipiente y el vidrio	Poner la placa a la máxima potencia y tratar de despegarlo
	Recipientes con fondos agresivos	Revisar fondos de recipientes y no deslizarlos sobre el vidrio